Smaak-sensaties

tijdens de Indofoodtour Den Haag

Als je me zou vragen om de Indofoodtour in één woord te omschrijven, zou ik zeggen: smaaksensatie! De foodtour, georganiseerd door Helena Smit van 'Eating Habits', prikkelt je zintuigen, laat je kennismaken met nieuwe en onbekende smaken en de beste locaties om Indisch en Indonesisch eten te proeven.

Tekst en beeld: Debbie Bodewes

Op de fiets of te voet door Den Haag
Er zijn twee soorten foodtours: op de fiets en te voet. Het startpunt is steevast Den Haag Centraal Station. De keuze voor een Indofoodtour in Den Haag is logisch: van de ongeveer 450 Indische en Indonesische restaurants, toko's en warungs, zit meer dan een kwart in Den Haag. Genoeg opties om te ontdekken en dat is dan ook precies wat Helena je laat ervaren. Geen foodtour is hetzelfde en ik kan het weten, want ik ben al drie keer mee geweest.

Kennismaken met de Indonesische keuken
Als leek op het gebied van Indofood, kon ik wel wat hulp gebruiken, want vind de pareltjes maar eens zelf! Helena weet ze gelukkig feilloos te vinden en de ontvangst is overal even hartelijk. De restaurant- en toko-eigenaren vinden het ontzettend leuk om hun specialiteiten te delen en te vertellen hoe ze begonnen zijn. Vaak zijn het familiebedrijven en elk hebben ze hun eigen unieke gerecht. Je proeft nergens hetzelfde. Dit heeft alles te maken met de streek waar hun oorsprong ligt. Dat er zoveel verschillen zijn, is niet gek. Indonesië bestaat immers uit meer dan 17.000 eilanden! De vele Indonesiërs die naar Nederland kwamen, wilden hun eigen eten eten en zo zijn er langzamerhand veel restaurants, toko's en warungs ontstaan.

De tour start zoals gezegd bij Den Haag Centraal. Je kunt eenvoudig een OV-fiets huren en dan kan de foodtour door de stad beginnen! Maar niet voordat Helena iedereen een pakje *Teh Botol* heeft gegeven. Dit is een enorm populair Indonesisch drankje dat letterlijk 'thee in een fles' betekent. In Indonesië vind je het dan ook in zware glazen flesjes. Het is gezoete Jasmijnthee en wordt koud geserveerd. Een must om mee te starten, dus. En dan is het tijd om richting de eerste stop van de foodtour te gaan.

Okidokiku
We beginnen bij 'Okidokiku' in de Theresiastraat. Eigenaar Stanley laat ons met een grote glimlach zijn nieuwe zaak zien. Het ziet er verzorgd en modern uit en de grote blikvanger is natuurlijk de vitrine met allerlei lekkere gerechten! Per toeval is Stanley dit restaurant begonnen. Hij ontmoette zijn vrouw en zijn vrouw drong erop aan om bij de vorige eigenaren te vragen of ze het restaurant wilden verkopen. Toen hij

Okidokiku

via via in gesprek met ze kwam, bleek het al 4,5 jaar te koop te staan! Dat hij zijn restaurant opende, moest dus zo zijn.

Bij 'Okidokiku' vind je gerechten op de kaart uit Midden-Java. In de toekomst wil Stanley ook gerechten uit Timor gaan maken. Daar komt hij zelf vandaan. Hier proeven we *Empal Goreng*, een pittig rundvleesgerecht met huisgemaakte sambal en een bijzondere soep (*Sayur Asem*). Allebei heerlijke gerechten! Helena laat ons bovendien kennis maken met *Jamu*. Indonesiërs zweren bij dit kruidige drankje dat in ieder geval gember en kurkuma bevat. Het is een echte oppepper en schijnt ook ontstekingsremmend en bloedzuiverend te zijn.

'Indonesiërs zweren bij dit kruidige drankje van gember en kurkuma. Een echte oppepper.'

Pempek Elysha

Door naar Voorburg voor een proeverij bij 'Pempek Elysha'. Hier proef je de smaken uit Palembang, Zuid-Sumatra. 'Pempek Elysha', zoals de naam al doet vermoeden, staat bekend om de *pempek*. Dit is een soort viscake gevuld met eendenei. Dat proeven we vandaag niet, maar we gaan voor de streetfood gerechten: *Siomay en Batagor*. Dit zijn gestoomde en gefrituurde dumplings, gemaakt van vis, aardappel en tofu, overgoten met kruidige pindasaus.

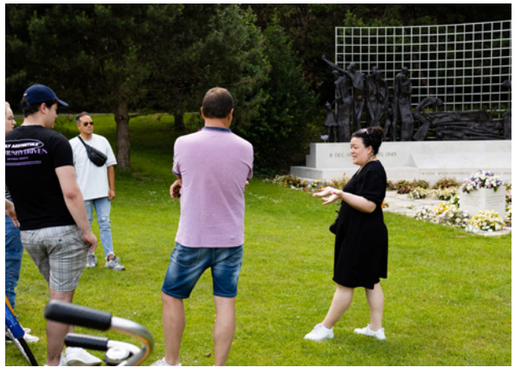
Een aantal van de groep proeft ook nog een *Cendol:* een mix van kokosmelk, palmsuiker, ijs en groene jelly, wat gemaakt is van mungbonenmeel. Het is een heerlijk, zoet, tropisch drankje en dat klinkt wat curieus, maar het resultaat mag er zeker zijn! De tropische smaak van kokos, het koude ijs en het zoetje van de palmsuiker maakt dit drankje een favoriet onder veel Indische en Indonesische mensen.

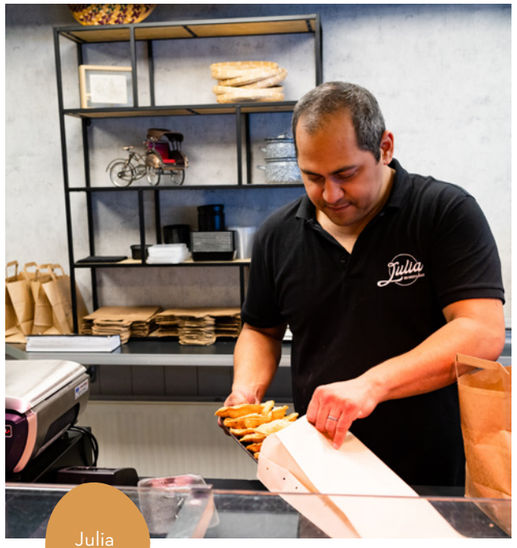
Julia Indo Sweets and Treats

Door naar 'Julia Indo Sweets and Treats' in de Weimarstraat. Tot een jaar geleden heette het nog 'Buis', een begrip in de omgeving. Ooit begonnen als vishandel en later kwamen daar gefrituurde snacks en hapjes bij. Voor de eerste verjaardag van dochter Julia haalden Michael en Sandra lekkers bij 'Buis' en ze raakten aan de praat over een overname. Dit was de start van hun eigen toko die geheel in stijl naar dochter Julia vernoemd is. Hier vind je, net als bij 'Buis', diverse zoetigheden zoals *Kue Lapis* in allerlei smaken, maar ook gefrituurde pastei en lemper. Natuurlijk vind je ook nog steeds (Indische) kibbeling op de kaart, om zo de traditie van zestig jaar 'Buis' in ere te houden.

Indisch monument

Een belangrijke stop tijdens de foodtour: het Indisch monument. Het monument is gebouwd ter nagedachtenis aan alle slachtoffers van de Japanse bezetting in Nederlands-Indië tijdens de Tweede Wereldoorlog. Het hele jaar door liggen er bloemen. Op 15 augustus is de jaarlijkse herdenking.





Julia

Toko Nusantara

Helena: "Tot onze grote verbazing ontdekte ik samen met Nathalie Komar dat er tussen al het aanbod aan foodtours nog geen foodtour werd gegeven met Indofood in de hoofdrol. Terwijl wij om de haverklap de vraag kregen: 'Waar kun je nu echt lekker Indisch/Indonesisch eten?' Daarom organiseren we er zelf maar een. En zo werd de allereerste Indofoodtour van Nederland een feit. Inmiddels is Nathalie gestopt om zich te richten op andere zaken, maar ik geef nog steeds ongeveer elke maand een tour door Den Haag. Elke tour is anders. Ook om het voor mezelf een beetje leuk te houden en om zoveel mogelijk ondernemers in de spotlight te kunnen zetten."
Meer weten? Volg Indofoodtours op *Instagram* via @indofoodtours of kijk op www.indofoodtours.nl

Toko Nusantara
Als je het hebt over echt Indonesisch eten, dan zit je bij 'Toko Nusantara' van pak Didin wel goed. De eigenaar komt van West-Java en hier vind je de Indonesische variant van soep met ballen: *Bakso Beranak* en *Bakso Biasa*. Het zijn balletjes gemaakt van rundvlees die geserveerd worden met noodles, bouillon en sambal. Het heeft een compacte structuur. *Bakso Beranak* betekent ´bakso met kind(eren)' en is dan ook een grote bal gevuld met allemaal kleine balletjes. De *Bakso Biasa* zijn kleine balletjes. Een bijzonder en smakelijk gerecht om eens te proeven! Ook hier hebben ze *Cendol*, maar ook *Alpukat Juice*. Dat laatste is een soort frisse milkshake van avocado met kokosmelk en wat chocoladesiroop. Heerlijk om de dag mee af te sluiten!

'Zorg voor een lege maag voordat je met de Indofoodtour start!'

Smakelijk dagje uit
Dan rest ons alleen nog een ritje terug naar Den Haag Centraal. Met 23 km in totaal hebben we een behoorlijke afstand afgelegd, maar door de vele stops ervaar je dat niet zo. Door de fiets te pakken, krijg je direct een goed beeld van de verschillende wijken van Den Haag en de verschillende restaurants en toko's houden het afwisselend. De Indofoodtour biedt een volwaardig, smakelijk dagje uit dat voor de liefhebbers van Indonesisch eten een *must* is! Nog een laatste tip: zorg voor een lege maag voordat je start!

Wat vinden anderen van de Indofoodtour?

"Wat een gezellige toer was dit. Enthousiaste begeleiding en de hapjes en gerechten waren lekker. Leuke groep met ieder zijn/haar verhaal over Indisch eten met de daarbij horende herinneringen aan vroeger. Terima kasih dan sampai jumpa!"
— Martin de Wit

"TOPTRIP! VOND HET SUPER! Jullie hebben echt iets unieks in handen."
— Patricia Jacob

"Onderdompelen. Vandaag liet ik me eens -figuurlijk- onderdompelen in Indo-food. Heerlijk gegeten, ook veel van Den Haag gezien, want het was natuurlijk fantastisch weer, en met een gevarieerde en relaxte groep tourgenoten. Top georganiseerd door Helena Smit, de vrouw achter Indofoodtours."
@goodfoodfox

Pempek Elyshia